

Black IPA_Kveik

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **56**
- SRM **41.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (36.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.5 kg (9.1%)	55 %	1350
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	amarillo	30 g	10 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	2 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	50 g	2 min	8 %
Na zimno	Equinox	100 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM

Notatki

- Brzezka nastawna 14
13 cze 2018, 20:42